



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAŞHAŞLI ÇÖREK

Hamur için:

2 su bardağı sıcak sığa yakın ılık süt

1 paket yaş maya

1 su bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı toz şeker

2 tatlı kaşığı tuz

Aldığı kadar un

1 yumurtanın sarısı

İç i için:

1 kase haşhaş

Yarım çay bardağı sıvı yağ

2 su bardağı ılık sütte 1 paket mayayı eritin. eriyen mayayı; 1 su bardağı sıvı yağ, 1 çay bardağı toz şeker, 2 tatlı kaşığı tuz ve aldığı kadar un ile karıştırarak hamur yapın. hamurun üzerine bir bez örterek 1,5-2 saat mayalandırın.

Mayalanan hamuru üç parçaya ayırın. her bir parçayı elinizle 25 cm çapında açın. hamurları aralarına haşhaşlı iç malzemeden sürerek üst üste koyun. üç kat hamuru ortadan ikiye bölün. her yarıdan iki parmak kalınlığında paralel parçalar kesin. kestiğiniz üç katlı parçaların her birini simit gibi burun ve çevirerek sarın.

Çörekleri hafif yağlanmış tepsiye dizin. üzerlerine yumurta sarısı sürün. önceden ısıtılmış 170C fırında yarım saat pişirin.

[ML® Pide Çöreği için tıklayın](#)